



  
**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## NEBBIOLO D'ALBA Doc

**CLASSIFICAZIONE** Vino a Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO** Nebbiolo al 100%

**ZONA DI ORIGINE DELLE UVE** Le colline ripide del Roero alla sinistra del Tanaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA** In genere le uve Nebbiolo per questo vino si raccolgono nella prima metà di ottobre.

**PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO** 9.000 chilogrammi di uva

**RESA DELL'UVA IN VINO** 70%

**MATURAZIONE MINIMA** In base al disciplinare, il Nebbiolo d'Alba deve maturare per almeno 12 mesi calcolati a partire dal 1° novembre dopo la vendemmia e così fa l'Azienda Vitivinicola Viglione Antonio & Figli. Trascorre alcuni di questi mesi in contenitori di legno.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Durante la fase di maturazione, il vino affina per 2-3 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino tendente al granato, vivo e spiccato.
- Profumo: ricca è la frazione fruttata, con prevalenza di fragola di bosco, lampone e confettura di frutta. Accanto ai sentori eterei si fanno spazio anche le note speziate, soprattutto la cannella e il pepe.
- Sapore: in bocca il vino è secco e avvolgente, caldo e intenso, con una lunga persistenza aromatica. Anche il tannino è ancora ben presente e nervoso.
- A tavola: ama tutti i piatti di struttura gustosa, a cominciare dalle paste ripiene, la fonduta, le carni rosse alla brace o al forno e i formaggi di buona stagionatura.

**CONSERVAZIONE** Questo vino è preparato a resistere al tempo, almeno 10-12 anni e nelle annate migliori ancora di più. Ma vuole trascorrere i giorni in condizioni ottimali (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

**FORMATI DISPONIBILI** La bottiglia da 0,75 litri

